

Millefeuille de tomate, Tomme fraîche et pistou



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Ingrédients

4 grosses tomates grappes
300 g de [Tomme](#) fraîche
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 botte de ciboulette
1/2 botte de cerfeuil
1/2 botte de basilic

Pour le pistou:

1 botte de basilic
2 cuillères à soupe de parmesan râpé
1 cuillère à café d'ail haché
1 cuillère à soupe de pignon de pin
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Ce mets, qui mélangeait à l'époque du pain et du fromage fondu, serait apparu au XIIe siècle pour, prétend la rumeur, permettre aux moines de nourrir les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. La Tomme fraîche, caillé pressé et à peine fermenté, dépourvu de sel, est aujourd'hui mariée à la pomme de terre et à l'ail, pour un festival des sens inoubliable.

Lavez, essuyer et coupez les tomates à l'aide d'un couteau-scie en 5 tranches. Sortez la Tomme du congélateur et coupez-la en tranches fines. Dressez dans les assiettes une tomate reconstituée en intercalant une tranche de tomme et une tranche de tomate. Disposez les herbes et arrosez chaque tomate d'une cuillère à soupe de pistou.

Ce mets, qui mélangeait à l'époque du pain et du fromage fondu, serait apparu au XIIe siècle pour, prétend la rumeur, permettre aux moines de nourrir les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. La Tomme fraîche, caillé pressé et à peine fermenté, dépourvu de sel, est aujourd'hui mariée à la pomme de terre et à l'ail, pour un festival des sens inoubliable.

Préparez le pistou : lavez, essorez et ciselez le basilic. Mélangez au mixeur le basilic, l'ail, les pignons de pin, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Vous devez obtenir une pâte homogène d'un joli vert. Mettez la Tomme fraîche au congélateur pendant 1/2 heure. Lavez, essorez et coupez les herbes.

Ce mets, qui mélangeait à l'époque du pain et du fromage fondu, serait apparu au XIIe siècle pour, prétend la rumeur, permettre aux moines de nourrir les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. La Tomme fraîche, caillé pressé et à peine fermenté, dépourvu de sel, est aujourd'hui mariée à la pomme de terre et à l'ail, pour un festival des sens inoubliable.

Une recette de Marc Labourel.